保証とアフターサービス

1 この製品には保証書がついています。

保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3 保証期間後の修理は・・・

販売店または当社サービスセンターにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

この製品についてのご質問は

株式会社 **シー・シー・ピー サービスセンター**

TEL.**03-3527-8899**　FAX.**03-3527-8956**

営業日：月曜～金曜（但し、祝日は除きます）お電話受付時間 9：30～17：00

〒135-0064 **東京都江東区青海3丁目2番17号**
ワールド流通センターA棟 ユニエックス倉庫内

愛 情 点 検	長年ご使用のホームベーカリーの点検を！
	このような症状はありませんか？ ●ボタンを押しても、ときどき運転しないことがある。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●こげくさい臭いがする。 ●その他の異常、故障がある。 ▶ このような症状のときは、事故防止のため、ただちにご使用を止めていただき、必ず販売店または当社サービスセンターに点検をご相談ください。

株式会社 **シー・シー・ピー**

本 社：〒111-0043　東京都台東区駒形2-5-4

OM1

キリトリ線

ホームベーカリー 保証書

持込修理

品 番	BK-B36			
お客様	お名前	様		
	ご住所	〒 電話番号（　　　）　－		
お買い上げ日	年　月　日		取扱販売店	住所・電話番号 ☎　㊞
保証期間	お買い上げ日より 1年	対象部分 本体 消耗部品は除く		

本書はお買上げの日から左記期間中故障が発生した場合には、本書記載内容で無料修理を行なうことをお約束するものです。
詳細は裏面をご参照ください。

株式会社 **シー・シー・ピー**

〒111-0043
東京都台東区駒形2-5-4

Simple & Modern
BONABONA

取扱説明書

保証書付

ホームベーカリー

品番 **BK-B36**

このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、いつでも見られるところに大切に保管してください。

家庭用

この製品を使用できるのは日本国内のみで、外国では電源・電圧が異なりますので使用できません。
This unit cannot be used in foreign countries as designed for Japan only.

安全上のご注意 ─必ず守ってください─

ご使用の前に、この「安全上のご注意」を必ずお読みください。

◎ここに示した注意事項は、本製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。必ず守ってください。

誤った使いかたをしたときに生じる危険や損害の程度を表わす図記号です。

危険	「人が死亡または重傷を負う危険性が切迫して生じることが想定される内容」を表わしています。
警告	「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容」を表わしています。
注意	「傷害を負う可能性や、物的損害の発生が想定される内容」を表わしています。

お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない**「禁止」**の内容を表わしています。		必ず実行していただく**「強制」**の内容を表わしています。

⚠警告

使用禁止

子供だけで使用させたり、遊ばせたりしない。また、幼児の手の届く範囲で使用しない
感電・けがの原因になります。

禁止

本体のすきまにピンや針金などの異物を入れない
感電やけがが、火災の原因になります。

使用禁止

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

使用禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・火災の原因になります。

プラグを抜く

異常時（こげくさいなど）は、運転を停止して差し込みプラグを抜く
異常のまま運転を続けると火災や感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。（⇒巻末参照）

ぬれ手禁止

ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

プラグを抜く

お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く
感電やけがが、やけどの原因になります。

禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

製品に乗ったり傾けたりしない
けがの原因になります。

使用禁止

不安定な場所や熱に弱い場所の上で使用しない
火災の原因になります。

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。（⇒巻末参照）

接触禁止

使用中・使用直後は蒸気口や本体内部などの高温部に手を触れない、顔などを近づけない
やけどの原因になります。

使用禁止

取扱説明書に記載以外の用途に使用しない
内容物が吹き出すなど思いがけない事故や、やけど・けがの原因になります。

⚠注意

禁止

不安定な場所には置かない
落下してけがの原因になります。

プラグを抜く

差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く
コードが劣化してショートや発火の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く
感電・漏電・火災の原因になります。

禁止

上ぶただけを持って持ち運ばない
上ぶたが開いたり落下したりして、やけど・けがの原因になります。

ふたの上に物を載せない
故障の原因になります。

禁止

使用中・使用直後に移動させない
やけどや、本体の落下などによりけがの原因になります。

取扱注意

本体・パンケース・羽根をお手入れする際は、ナイロンたわし、みがき粉など固いもの、キズをつけるおそれのあるものでこすらない
まれに自然破損する原因になります。割れ・欠け・ひびなどが発生したら使用を中止してください。

禁止

外部タイマーやリモートコントローラーでの操作はできません
改造はしないでください。火災・感電・けがの原因になります。

禁止

熱いパンケースを熱に弱い物の上に置かない
熱により、こげたり変形の原因になります。

プラグの点検

ときどきは電源コンセントや電源コード、プラグの点検をおこなう
コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグがはずれかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

◆おもわぬ事故を防ぐために・・・
- ●コンセントのまわりにほこりをためないようときどき掃除をする。
- ●差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。
- ●コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。
- ●電源コードの損傷を見付けた場合は直ちに使用を中止し、弊社サービスセンターへご連絡ください。(⇒巻末参照)

ミトンを使う

パンケース・上ぶた内側・庫内などの高温部は直接手で触れずにミトンを使用する
やけどの原因になります。

ぬれたミトンは使用しない
熱が伝わりやすく、やけどの原因になります。

単独で使用

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する
感電・火災の原因になります。

冷えてから

お手入れは本体内部が冷えてからおこなう
やけどの原因になります。

使用禁止

壁や家具の近くで使用しない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

使用禁止

人がよく通るところで使用しない
ぶつかったり、電源コードに引っかかったりして本体が落下し、けがや故障の原因になります。

使用上のご注意

けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください

●本製品は家庭用のホームベーカリーです。業務用としては使用しないでください。また、ホームベーカリーとしての目的以外には使用しないでください。（ヨーグルト・みそなどは作れません）

お願い

●安全上のご注意をよくお読みください。（⇒2〜3p参照）
本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の方への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。

●定期的にお手入れをしてください。（⇒33〜34p参照）
汚れたままで使用を続けると、ホームベーカリーとしての性能が発揮できなくなるだけでなく故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

必ずミトン（市販）を用意する
やけどの原因になります。

⚠注意
ぬれたミトンは使用しない
熱が伝わりやすく、やけどの原因になります。

本体を不安定な場所に置かない
本体の落下などにより、けがや故障の原因になります。

必ず本体からパンケースを取り出して材料を入れる
本体内部に付着して故障の原因になります。

パンを取り出すとき、お手入れの際にナイフ・ナイロンたわし・みがき粉などを使用しない
パンケース・羽根のフッ素コーティングをキズつけたり、はがれの原因になります。

多湿で水がかかるおそれがあるところ・火気や高温となる場所で使用しない
感電・火災・故障・変形・変色の原因になります。

運転中に差し込みプラグを抜かない
パンが焼きあがりません。（誤って差し込みプラグを抜いてしまった場合は、10分以内に再度差し込みプラグをコンセントに差し込めば、抜いてしまったときの状態から再開します）

ふきん、タオルなどで本体を覆った状態で使用しない
変形・故障の原因になります。

パンケースを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
やけど・故障の原因になります。

上ぶたを開いたまま、もしくは上ぶたと本体の間にものを挟んだままで使用しない
パンがうまく焼き上がりません。

ナッツやドライフルーツなどを後で入れるとき（こねているとき）に手やスプーンなどをパンケース内に入れない
故障やけがの原因になります。

ご使用のたびにお手入れする
雑菌が繁殖する原因になります。

お手入れをするときは必ず本体が冷えたことを確認する
やけどの原因になります。

各部のなまえ

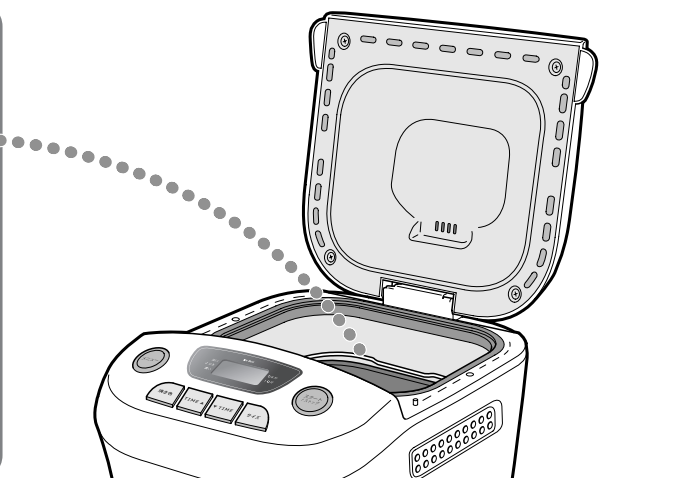
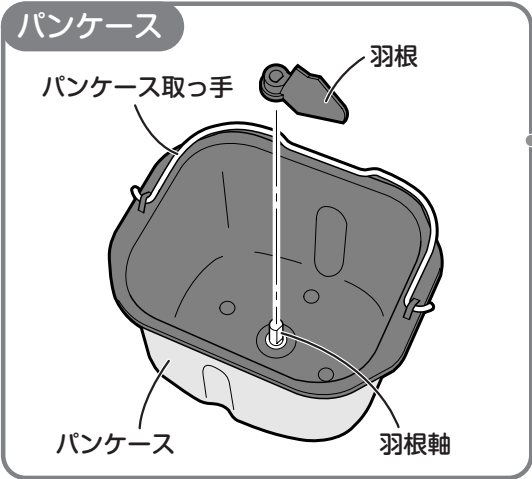
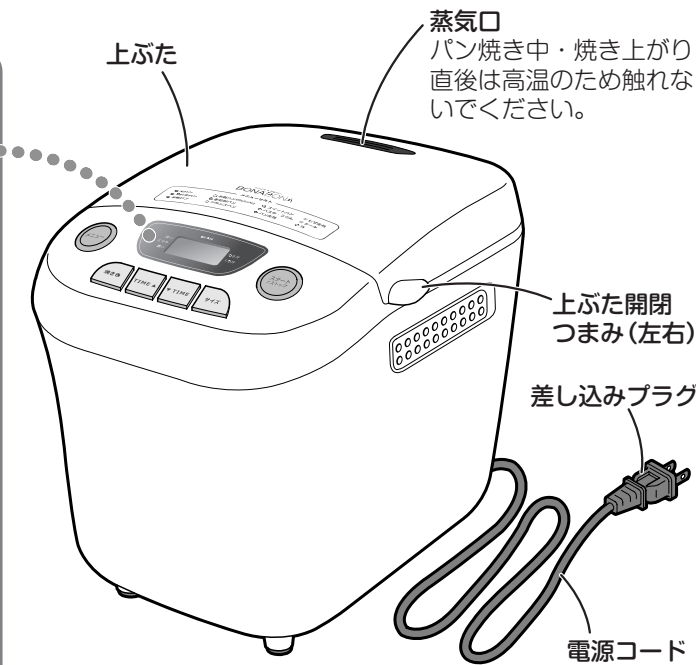
■ 本体

操作パネル

パンケース

付属品

付属の計量スプーン分量の目安
（すりきり1杯の目安）

材料	小スプーン	大スプーン
塩	約6g	−
砂糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約7g
ドライイースト	約2.8g	−

計量スプーン
計量スプーンは塩･砂糖･スキムミルク･ドライイースト計量用です。
※正確に計量するために、市販のはかりを使用してください。

計量カップ
計量カップは水計量用です。
粉類を量らないでください。
粉類は市販のはかりで計量してください。

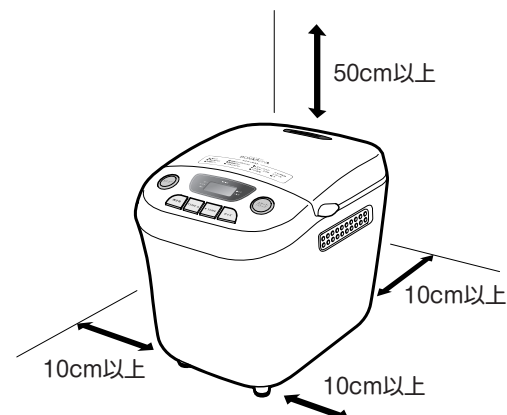
羽根

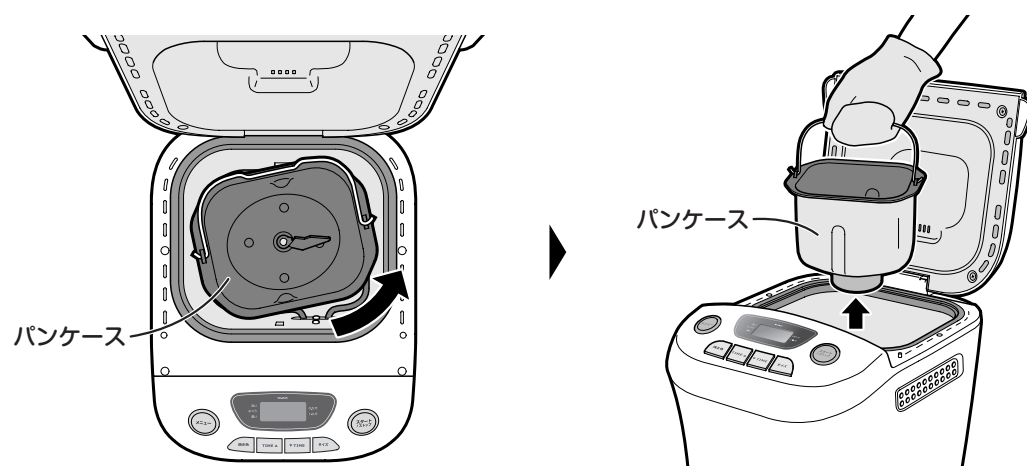
ご使用前の準備

設置場所について

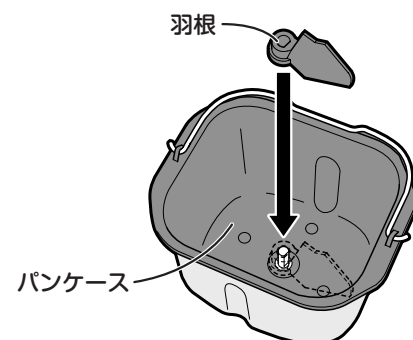
安定した平らな場所に、敷物などをしかずに設置してください。

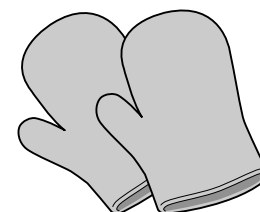
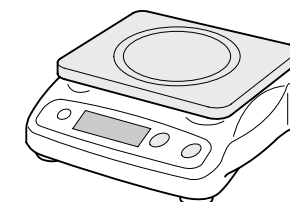
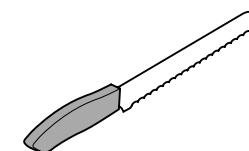
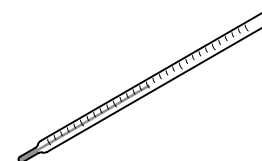
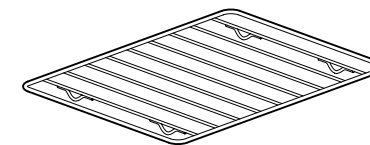
お願い

●次の場所には設置しないでください。
- 電子レンジやオーブンの上や近く
- パソコンなどの電子機器の近く
- 熱に弱いものの上や近く
- 油の付着しやすいところ
- 壁や家具の近く（変形・変色の原因になります）
- 火気や湿気のあるところや水のかかる場所

パンケースを準備する

●上ぶたを開いて、パンケースを矢印の方向にひねり、上方向に取り出してください。

●初めてご使用になるときや長期間ご使用にならなかったときは、パンケースや羽根を取り出して洗ってください。

●パンケースに付属の羽根を取り付けてください。（まわりにパン生地などがついていないことを確認し、しっかりと奥まで差し込んでください）

Point 羽根の上下と軸の形状を確認して、正しく取り付けてください。

道具について

付属の計量スプーンと計量カップ以外に、以下のものをご準備ください。

厚手のミトン
（必ず用意します）

はかり
（0.1g単位で計量できるものをおすすめします）

パン切り用ナイフ

温度計

網
（パンのあら熱を取る足付きのもの）

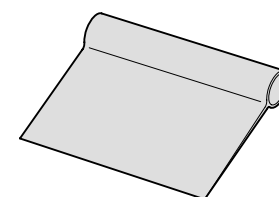
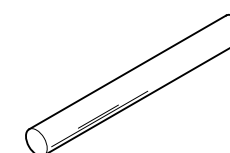
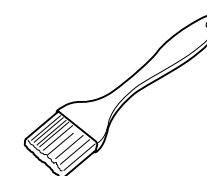
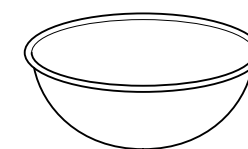
パン生地メニュー・パスタメニューを使うときは、以下のものをご準備ください。

スケッパー

めん棒

はけ

ボウル

基本的な使いかた

本製品のメニューで使用する基本的なパンの材料について

メニューによっては下記以外の材料も使用します。
※詳しくは各メニューのページをご参照ください。

ドライイースト

パンを膨らませる酵母菌の一種です。
このホームベーカリーでは、**予備発酵のいらないドライイースト**を使用します。(天然酵母や生イーストはご使用になれません)
密封して冷蔵庫内で保存してください。
(古くなるとパンがうまく膨らまなくなります)

小麦粉

水でこねると、グルテンが形成されます。
その中にイーストから出る炭酸ガスを包み込み、パンを膨らませます。使用時にふるう必要はありません。
製パン用の強力粉をご使用ください。
(たんぱく質含有量の目安:12〜15%)
膨らみをよくしたい場合は、たんぱく質含有量13.5%以上の最強力粉をお使いください。

乳製品(スキムミルク・牛乳)

パンの色や光沢、風味をよくし、栄養価を高めます。
スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合、スキムミルク大さじ1(約7g)は牛乳70mlに相当します。
牛乳を入れた分、水を減らしてください。

油脂(バター、マーガリン、ショートニング)

パンの生地が硬くなるのを防ぎ、やわらかくしっとりとした仕上がりになります。
※有塩・無塩どちらも使えますが、無塩バターをおすすめします。
※マーガリンやショートニングでもバターの代わりに使用することができます。

糖分

イーストの栄養となります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。
使えるもの:上白糖、グラニュー糖、黒糖、はちみつ、メイプルシュガーなど
使えないもの:人工甘味料、低カロリー甘味料、果糖

卵

パンの色や光沢、風味をよくします。
よく溶いてからご使用ください。

塩

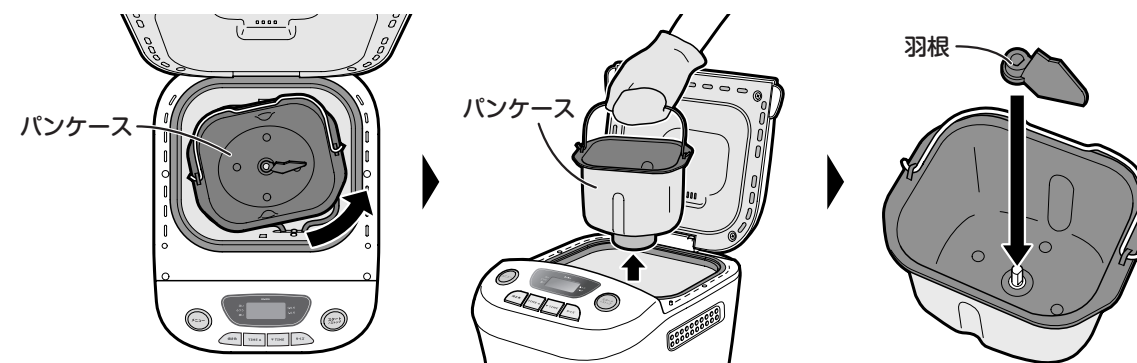
イーストの働きをコントロールし、グルテンを安定させることで、生地をひきしめます。
直接イーストに触れると発酵をおさえる原因になる場合がありますので、直接触れないようにご注意ください。

水

小麦粉に水を加えることでグルテンが生成されます。
硬度40〜120の水をご使用ください。アルカリ性の水はご使用になれません。
※次のような場合は水温を調節してください。
室温が25℃以上あるとき/早焼きパン/フランスパン/全粒粉パン
→冷水(約5℃)を使用してください。
室温が10℃以下のとき
→ぬるま湯(約30℃)を使用してください。

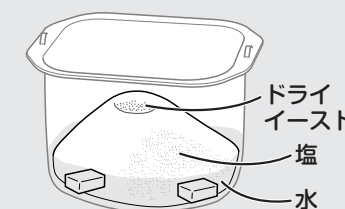
パンが焼き上がるまで

メニューリスト①〜⑦の手順です。材料については各メニューのページをご参照ください。
メニューリスト⑧〜⑫の手順は各メニューのページをご参照ください。

1 本体からパンケースを取り出して、パンケース内に羽根を取り付ける(⇒6p参照)

2 材料をパンケースに入れる

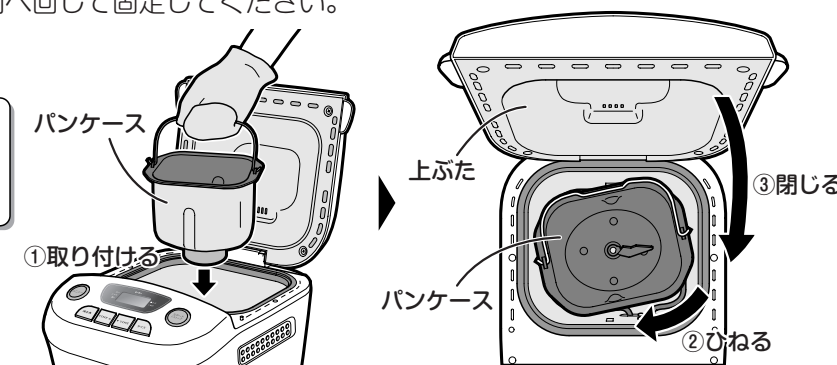
※必ず本体からパンケースを取り出して材料を入れてください。本体に取り付けたまま材料を入れると、本体内部に材料が付着して故障の原因になります。
※材料はメニューのページをご参照ください。 (⇒18〜31p参照)
※材料は正確に計量してください。正確に計量しないとできあがりが悪くなります。
(0.1g単位まで計量できるはかりを使用することをおすすめします)
※ドライイーストと水・塩が触れないようにご注意ください。

材料を投入する順序

水→バター→砂糖→塩→スキムミルク→小麦粉→ドライイーストの順に入れ、水・塩とドライイーストが触れ合わないようにします。

3 パンケースを本体内部に取り付けて、上ぶたを閉じる

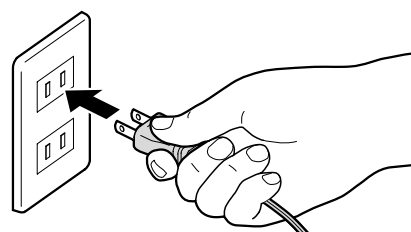
パンケースを矢印の方向へ回して固定してください。

パンケースや上ぶたに指を挟まない
けがの原因になります。

ご使用の前に
使いかた
お手入れ
困ったときに

パンが焼き上がるまで（つづき）

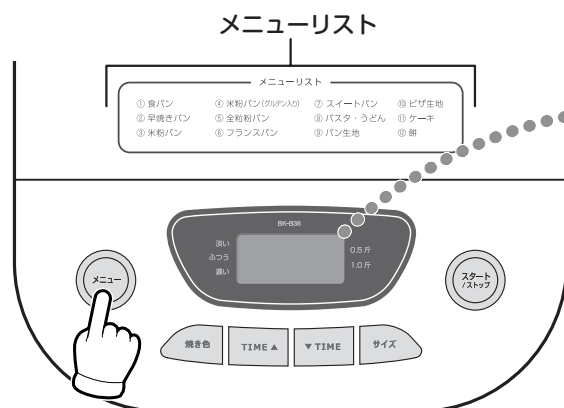
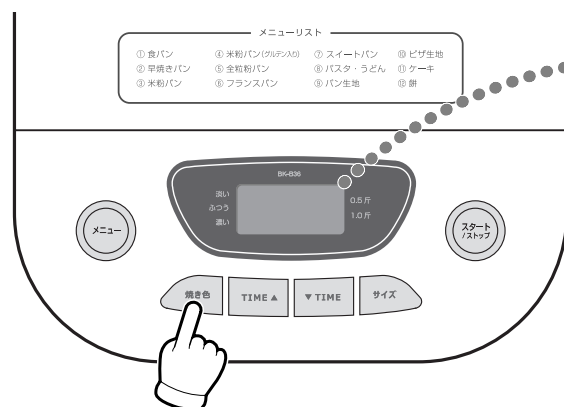
4 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

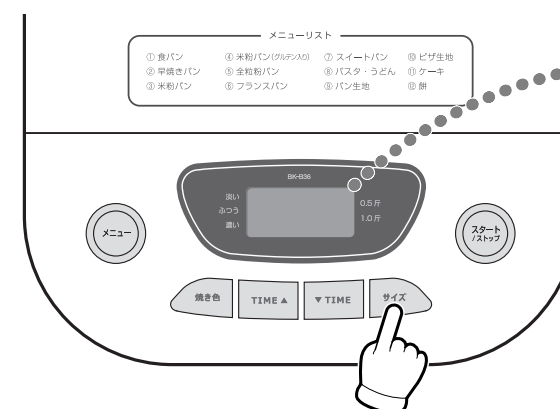
※表示部に右下の図のような初期表示が表示されます。

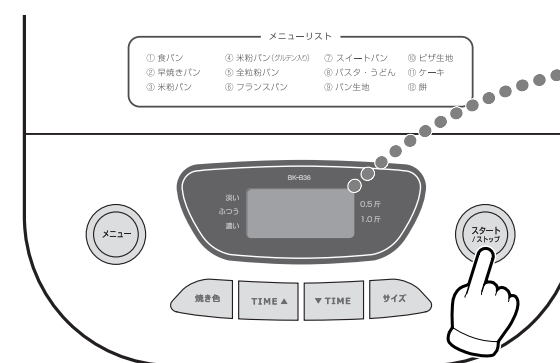
表示部

5 メニューボタンを押してメニューを選択する

※①～⑫のメニューの中から選択します。

6 焼き色ボタンを押して焼き色を選択する

Point 焼き色は「淡い」「ふつう」「濃い」から選択します。
※焼き色は材料や気候によって、変化する場合があります。

7 サイズボタンを押してサイズ（0.5斤または1斤）を選択する

Point サイズは「0.5斤」「1斤」から選択します。

8 スタート／ストップボタンを押して運転を開始する

Point スタート／ストップボタンを押すと、焼き上がりまでの残り時間表示の「:」が点滅します。

タイマー予約について

タイマーを使って焼き上がり時間を予約することができます。（⇒15p参照）

運転を途中でやめる場合

運転を途中で終了する場合は、スタート／ストップボタンを2秒以上長押しします。
アラームが鳴り、運転を停止します。
※一度運転を停止すると、停止前の工程には復帰できません。

基本的な使いかた

パンが焼き上がったら

焼き上がったらアラーム（10回）でお知らせします。

※焼き上がり後は自動的に保温（1時間）に切り替わります。

すぐに取り出す場合

スタート／ストップボタンを2秒以上長押ししてください。アラームが鳴ります。

保温する場合

焼き上がり後、自動的に保温に切り替わり、1時間で自動的に停止します。停止するとアラームが鳴ります。

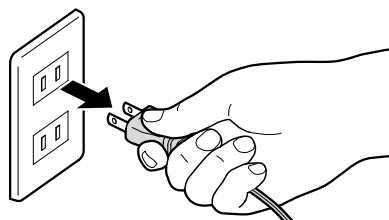
※保温を途中で終了するときは**スタート／ストップボタン**を押してください。アラームが鳴ります。

※保温停止後はすぐにパンを取り出してください。

※一度保温停止すると、再度保温することはできません。

焼き上がり後すぐに取り出せないときのために保温機能を備えてありますが、パンの形・風味を損なわないようにするため、なるべく早くパンを取り出すことをおすすめします。

保温中の表示

●差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

パンの取り出しかた

1 ミトンを使ってパンケースを取り出す

保温を停止した後、すぐにパンを取り出すことをおすすめします。

⚠注意

必ずミトンを使用する

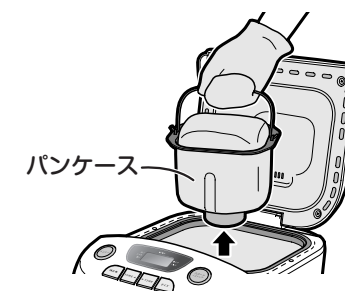
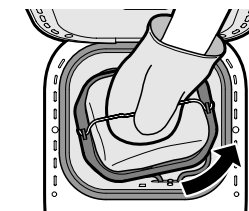
パンケース(取っ手を含む)は、非常に高温になっています。触れるとやけどの原因になりますので取り扱いには十分ご注意ください。

ぬれたミトンは使用しない

熱が伝わりやすく、やけどの原因になります。

必ず、保温を停止し差し込みプラグをコンセントから抜いた後、パンケースを取り出す

取り出したパンケースを熱に弱いものや本体の上に置かない

熱により、こげたり変形の原因になります。

2 網などの上でパンケースを逆さまにして振り、パンを取り出す

焼き上がったパンは網などの上であら熱を取ります。
焼き上がってすぐのパンはつぶれてしまい、うまく切ることができません。

⚠注意

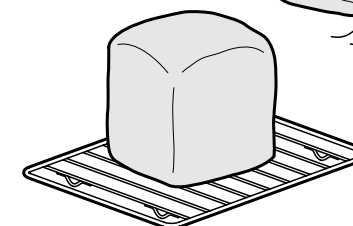
ナイフなどの硬いものを使って取り出さない

フッ素コーティングをキズつける原因になります。

パンの底に羽根が入ったままパンを切らない

パン切りナイフを傷める原因になります。

羽根の取り扱いについて

- **パンケース内の羽根がパンの底について出てきた場合は、パンと羽根が十分に冷めてから箸などで羽根をパンから取り出す**
- **パンを取り出したらすぐにパンケースにぬるま湯を入れて羽根軸についたパンをふやかす**
  時間をおくと羽根軸のまわりについたパンが固くなり、羽根が取りはずしづらくなります。

焼き上がり直後は、連続して使用できません

本体内部が高温のうちは動作しません。その間はスタート/ストップボタンを押すと表示部に「H:HH」と表示されアラームが鳴ります。
差し込みプラグをコンセントから抜き、本体内部が冷めるまで待ってからご使用ください。

続けて使用できない状態

便利な機能

便利な機能

ナッツ・ドライフルーツ後入れアラーム機能

ナッツやドライフルーツなどを後で入れる場合の時間をお知らせする、後入れアラーム機能がついています。

具材を投入する時間になるとアラームが10回鳴りお知らせします。上ぶたを開いて、具材を投入して上ぶたを閉じてください。

後入れ具材について

後入れできる具材の分量は合計で50gまでです。

【入れられるもの】
- ●ドライフルーツ
- ●ナッツ
- ●甘納豆などの煮た豆類
- ●ハムやソーセージ
- ●穀類など
- ●チーズ、チョコレート
  水分のあるものは水気をよくふき取ってください。
  材料は5mm角に切ってください。

【入れてはいけないもの】
- ●水分の多い生の野菜や果物
  パンがうまく焼けないことがあります。
- ●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（メロン、キウイ、イチジク、パパイヤ、マンゴー、パイナップルなど）
  グルテンが分解され、パンが膨らみません。
- ●固いものや大きい材料
  パンケース・羽根のフッ素コーティングを傷つけることがあります。

メニュー	スタート/ストップボタンを押してからの経過時間（目安）	アラームが鳴るときの残り時間の表示	
		0.5斤	1斤
①食パン	約1時間後	2:52	2:54
②早焼きパン	約20分後	1:34	1:36
③米粉パン	約25分後	1:28	1:30
④米粉パン(グルテン入り)	約45分後	1:16	1:18
⑤全粒粉パン	約1時間30分後	3:20	3:24
⑥フランスパン	約1時間15分後	2:59	3:04
⑦スイートパン	約50分後	2:34	2:38

※メニューリスト⑧〜⑫は後入れできません。

お願い

- ●タイマー機能をご使用になる場合は、ナッツ･ドライフルーツ後入れアラームは鳴りません。
- ●後入れ具材をパンケースからこぼすと、本体内部に付着し、故障の原因になります。
- ●後入れ具材を投入する場合は、本体内部に触れないようご注意ください。

タイマー機能

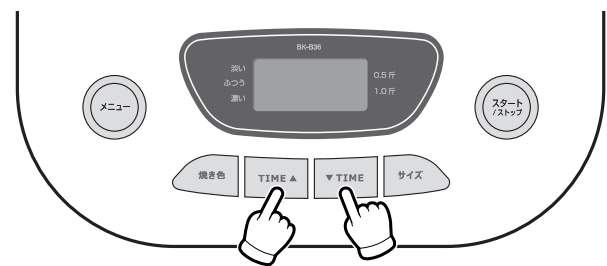
タイマーで焼き上がりまでの時間を予約することができます。

タイマー設定できる時間は最長で13時間後までです。

1 メニューリスト・焼き色やサイズを設定する（⇒10〜11p参照）

メニューリスト⑧〜⑫はタイマー予約できません。

2 焼き上がりまでの時間を設定する

タイマーボタンの▲ ▼を押して設定します。
▲を押すたびに10分単位で増え、▼を押すたびに10分単位で減ります。

焼き上がりまでの時間を表示します。（10時間20分後の例）
※焼き上がりの時刻ではありません。（時計表示ではありません）

3 予約運転を開始する

スタート／ストップボタンを押すと予約運転を開始し「：」が点滅します。
表示部は焼き上がりまでの残り時間を表示します。

- ・各メニューの所要時間以内の時間には設定できません。（⇒17p参照）
- ・卵・牛乳・肉類・野菜など腐りやすいものを入れる場合はタイマーを使用しないでください。
- ・夏場など、室温が高いときにタイマーを使用すると、待機中に材料の温度が上がってしまい、発酵がうまくいかず、パンのできばえが悪くなることがあります。このような場合には、タイマーは使用しないでください。

間違えたときは

材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは

材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは、下記の時間内に入れることができます。

※遅れて入れたことで、最初の「こね」の工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできない場合があります。

材　料	メニュー	スタート/ストップボタンを押してから入れられる時間
バター・砂糖・塩・スキムミルク・牛乳 ※ドライイースト・水・強力粉・薄力粉・米粉を入れ忘れた場合はパンがうまくできません。	①食パン	13分以内
	②早焼きパン	8分以内
	③米粉パン	5分以内
	④米粉パン(グルテン入り)	3分以内
	⑤全粒粉パン	11分以内
	⑥フランスパン	14分以内
	⑦スイートパン	11分以内
	⑧パスタ・うどん	5分以内
	⑨パン生地	20分以内
	⑩ピザ生地	1分以内
	⑪ケーキ	5分以内
	⑫餅	–

メニュー、焼き色、サイズ、タイマーを間違えて設定してスタートしてしまったときは

スタート直後であれば、やり直すことができます。

※スタート／ストップボタンを2秒以上長押しして中止し、設定し直してください。

※スタート後にやり直した場合はパンがうまく焼き上がらないことがあります。

差し込みプラグを抜いてしまったときは

10分以内であれば、やり直すことができます。

※誤って差し込みプラグを抜いてしまった場合は、10分以内に差し込みプラグをコンセントに差し込めば、抜いてしまった状態から再開します。

※場合によってはパンがうまく焼き上がらないことがあります。

スタート/ストップボタンを2秒以上長押しして停止してしまったときは

やり直すことはできません。

※停止したところから再度続きの工程を行うことはできません。

※スタート後に誤ってスタート／ストップボタンを押さないようにご注意ください。

メニューの一覧

使える機能

ナッツ：ナッツ・ドライフルーツ後入れアラーム機能（⇒14p参照）

タイマー：タイマー機能（⇒15p参照）

焼き色：焼き色設定機能（⇒10p参照）

メニュー	使える機能	ホームベーカリーの工程	行程が終わるまでの所要時間(0.5斤／1斤)
①食パン(余りごはんパン)	ナッツ・タイマー・焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	3時間58分／4時間00分
②早焼きパン	ナッツ・タイマー・焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	1時間58分／2時間00分
③米粉パン	ナッツ・タイマー・焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	1時間53分／1時間55分
④米粉パン(グルテン入り)	ナッツ・タイマー・焼き色	ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	2時間04分／2時間06分
⑤全粒粉パン	ナッツ・タイマー・焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	4時間56分／5時間00分
⑥フランスパン	ナッツ・タイマー・焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	4時間15分／4時間20分
⑦スイートパン	ナッツ・タイマー・焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	3時間26分／3時間30分
⑧パスタ・うどん		こね	15分
⑨パン生地		こね　ねかし　発酵	1時間30分
⑩ピザ生地		こね　発酵	45分
⑪ケーキ	焼き色	こね　ねかし　焼き上げ	1時間38分
⑫餅	焼き色	炊く　つく	1時間40分

※ねかし・発酵の間は、動作が止まったように見えますが、故障ではありません。

※メニューによっては、発酵中に数回羽根が回ることがありますが、これは発酵に必要な工程ですので、故障ではありません。

お願い

●材料は正確に計量してください。
材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。

●新しい材料を使ってください。
ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。

●手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみかたが変わります。

メニューリスト①食パン

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水＊1	100ml	180ml
バター	10g	10g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
スキムミルク	3g	6g
強力粉	150g	250g
ドライイースト＊2	1.4g	2.8g (小1)

・1斤の場合の高さは約10～12cm（0.5斤の場合の高さは5～7cm）で、パンの外側は堅く、中はもっちりとした食感です。

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用し、水の分量を10ml減らしてください。
・室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。
・スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合は水の分量を減らしてください。（⇒8p参照）

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

余りごはんパンレシピ

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水	75ml	150ml
冷やごはん	50g	100g
バター	5g	10g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
スキムミルク	3g	6g
強力粉	100g	200g
ドライイースト	1.4g	2.8g (小1)

【作り方】
①材料の順番にパンケースに入れる。
②プラグを差し込み、メニューリスト①の食パンを選び、焼き色、サイズを選択する。
③スタート／ストップボタンを押す。焼き上がり所要時間は4時間です。
・1斤の場合の高さは約10～12cm（0.5斤の場合の高さは5～7cm）です。使用する冷やごはんの状態によってできあがりは変化します。

メニューリスト②早焼きパン

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
冷水（約5℃）＊1	100ml	200ml
バター	5g	10g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
スキムミルク	3g	6g
強力粉	140g	280g
ドライイースト＊2	2.1g	4.2g

メニューリスト①食パンで作ったパンに比べ、サイズは小さく焼き上がります。
・1斤の場合の高さは約9～11cm（0.5斤の場合の高さは4～6cm）で、パンの外側は堅く、中はもっちりとした食感です。

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が25℃以上の場合は冷水の分量を10ml減らしてください。
・スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合は水の分量を減らしてください。（⇒8p参照）

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

米粉について

必ず米粉パン用ミックス粉をご使用ください。
製菓用の米粉、上新粉などではパンは作れません。
米粉パンに使用する米粉にはグルテンの入っていないものとグルテン入りのものがあります。
グルテンの有無によって、メニューリスト番号が異なります。

◎米粉（グルテンなし）→メニューリスト③米粉パンで作ります。
グルテン（小麦のたんぱく質）を含んでいない米粉（うるち米）に、グアーガム（増粘多糖類）・乳化剤・酵素などを配合した米粉パン用ミックス粉をお使いください。これらの成分が全て含まれていることをご確認ください。

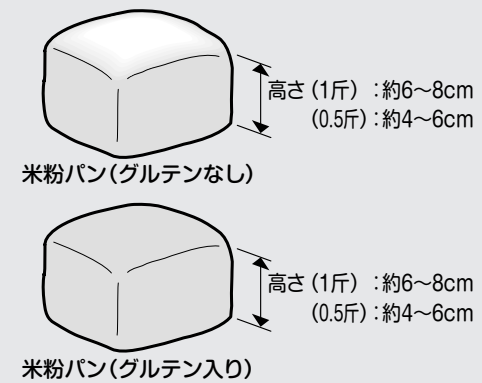
◎米粉（グルテン入り）→メニューリスト④米粉パン（グルテン入り）で作ります。
米粉（グルテン入り）には次の2タイプがあります。

（1）米粉（うるち米）にグルテン（小麦のたんぱく質）を配合したタイプ
グルテン量や吸水量が安定している「福盛シトギミックス20A」をおすすめします。それ以外の米粉で作る場合、できばえが悪くなることがあります。材料は20ページの（1）をご覧ください。

（2）米粉（うるち米）にグルテン（小麦のたんぱく質）・油脂（バターなど）・糖類・塩・乳製品（脱脂粉乳など）を加えたタイプ
これらの成分が全て含まれていることをご確認ください。入っていないものがあるとできばえが悪くなることがあります。材料は20ページの（2）をご覧ください。

米粉パンのできばえについて

●**グルテンなしの米粉を使用したときは、パンの天面は白く平らに焼き上がります。**
●**グルテン入りの米粉を使用したときは、パンの天面は平らで凹凸のある状態に焼き上がります。**
●**小麦粉のパンと違い、膨らみかたが小さく高さが低く焼き上がります。**
●ナッツやドライフルーツなどを入れる場合、材料によってはパンの膨らみが悪くなったり、パン生地に混ざりにくかったりすることがあります。
●小麦粉のパンに比べ、もっちりとした食感になります。

米粉パン（グルテンなし）

米粉パン（グルテン入り）

小麦アレルギーについて

グルテン入り米粉は小麦成分（グルテン）を含んでいるため、小麦アレルギーのかたは食べることができません。グルテンなし（グルテンフリー）の米粉をご使用になる場合は、必ず医師と相談し、材料や分量、お手入れ方法に注意してご使用ください。

米粉の違いについて

米粉は、各メーカーにより製法や粒子の大きさなどが異なり、使用する米粉により仕上がりが大きく異なります。

お願い

●**材料は正確に計量してください。**
材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。

●**メニューに記載されている材料・分量を必ず守ってください。**
米粉のパッケージに記載されている分量では、うまく焼き上がらない場合があります

●**新しい材料を使ってください。**
ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。

●**室温・水温をチェックしてください。**
室温が30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。室温が30℃以上のときは材料を冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。
米粉パンは温度の影響を受けやすいので、室温が25℃以上のときにタイマー予約をするとできばえが悪くなることがあります。

●**手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみかたが変わります。**

●**米粉パンを取り出した後は、すぐにパンケースにぬるま湯を入れてください。**
そのまま放置すると羽根が取りづらくなります。

メニューリスト③米粉パン（グルテンなし）

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水＊1	145ml	290ml
バター	15g	30g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
米粉パン用ミックス（グルテンなし）	150g	300g
ドライイースト＊2	2.1g	4.2g

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用してください。

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニューリスト④米粉パン（グルテン入り）

●**このメニューは、ねかしの工程から始まるのでスタート直後は羽根が回りませんが、故障ではありません。**

(1) 材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水＊1	95ml	190ml
バター	10g	20g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
スキムミルク	3g	6g
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	125g	250g
ドライイースト＊2	2.1g	4.2g

(2) 材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水＊1	100ml	200ml
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	150g	300g
ドライイースト＊2	2.1g	4.2g

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用してください。
・スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合は水の分量を減らしてください。（⇒8p参照）

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

お願い

●**材料は正確に計量してください。**
材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。

●**新しい材料を使ってください。**
ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。

●**室温・水温をチェックしてください。**
室温が30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。

●**手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみかたが変わります。**

メニューリスト⑤全粒粉パン

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
冷水（約5℃）＊1	100ml	200ml
バター	5g	10g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
スキムミルク	3g	6g
全粒分（製パン用）＊2	62.5g	125g
強力粉	62.5g	125g
ドライイースト＊3	1.4g	2.8g

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が25℃以上の場合は水の分量を10ml減らしてください。
・スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合は水の分量を減らしてください。（⇒8p参照）

＊2 **製パン用以外の全粒粉や、小麦以外の全粒粉ではうまく焼き上がりません。**
・全粒粉の種類により、パンのできばえや膨らみに差が出ます。
・グラハム粉はご使用になれません。

＊3 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニューリスト⑥フランスパン

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
冷水（約5℃）＊1	105ml	210ml
バター	2.5g	5g
塩	2.5g	5g
強力粉	125g	250g
薄力粉	15g	30g
ドライイースト＊2	1.1g	2.1g

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が25℃以上の場合は10ml減らしてご使用ください。

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニューリスト⑦スイートパン

卵やはちみつを入れてふんわり甘く仕上げるメニューです。

お願い

- **材料は正確に計量してください。**
  材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。
- **新しい材料を使ってください。**
  ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
- **室温・水温をチェックしてください。**
  室温が30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。
- **手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみかたが変わります。**
- **タイマーは使用しないでください。**
  卵やバナナが腐敗するおそれがあります。
- **コーヒー・バナナ以外の具材を使う場合は…**
  (⇒32p参照)

メニューリスト⑦スイートパン

コーヒーパン

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水＋卵（Mサイズ約50g）＊1	60ml	120ml
バター	15g	30g
スキムミルク	8.5g	17g
はちみつ	大さじ1/2	大さじ1
インスタントコーヒー	小さじ1 1/2	小さじ2 1/2
砂糖	7.5g	15g
塩	1.3g	2.5g
強力粉	87.5g	175g
ドライイースト＊2	1g	2g

＊1 **水と卵を合わせた分量です。卵はよく溶いてください。**
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用し、水の分量を10ml減らしてください。
・スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合は水の分量を減らしてください。(⇒8p参照)

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

バナナパン

材料（この表の上から順番に投入してください）	0.5斤	1斤
水＋卵（Mサイズ約50g）＊1	65ml	130ml
バター	10g	20g
スキムミルク	10g	20g
はちみつ	大さじ1/2	大さじ3/4
バナナ（約1cmの厚さに切る）	0.5本	1本
砂糖	15g	30g
塩	1.5g	3g
強力粉	115g	230g
ドライイースト＊2	1.4g	2.8g

メニューリスト⑧パスタ・うどん

お願い

- 材料は正確に計量してください。
- 新しい材料を使ってください。
- 市販の乾燥パスタとは、めんの固さや食感が異なります。

パスタ

1 生地を作る

材料	3〜4人分
水	110ml
塩	5g
卵（Mサイズ約50g）＊1	1個
オリーブオイル	小さじ1
デュラムセモリナ粉	150g
強力粉	150g
打ち粉（強力粉）	適量

＊1 **卵はよく溶いてください。**

(1) 強力粉とデュラムセモリナ粉をボウルなどで混ぜ合わせます。
(2) 別の容器で塩·卵·水を混ぜ合わせます。
(3) パンケースに(1)(2)の順に入れます。
(4) 最後にオリーブオイルを入れます。
(5) パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
(6) 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
(7) メニューボタンを押して⑧パスタ·うどんを選択します。
(8) スタート/ストップボタンを押して生地作りを開始します。

2 休ませる

(1) できあがったらアラームが10回鳴ります。アラームが鳴ったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。

⚠注意
できあがった生地はすぐに取り出す
生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。

(2) ラップなどに包んで冷蔵庫で約1時間休ませます。

3 伸ばして切る

(1) 包丁やスケッパーで生地を4等分にします。
(2) 打ち粉をし、めん棒で約1mmの厚みになるまで伸ばします。
(3) 表面に打ち粉し、端から折りたたみ、約5mm幅に切り、切ったパスタを広げて打ち粉をします。

4 ゆでる

大きな鍋でたっぷりの湯を沸かし、パスタを3〜5分間ゆでます。(ゆでる際は打ち粉をはらってください)

生地の保存方法

【冷蔵庫で保存する場合】
生地に打ち粉をしてラップで包んでください。

【冷凍庫で保存する場合】
めんの太さに切ってからラップに包んでください。

⚠注意
なるべく早く使い切る
保存料などを使用していませんので、食品の管理にご注意ください。

ご使用の前に
使いかた
お手入れ
困ったときに

お願い
- ●材料は正確に計量してください。
- ●新しい材料を使ってください。
- ●市販の乾燥うどんとは、めんの固さや食感が異なります。

うどん

1 生地を作る

(1) 強力粉と薄力粉をボウルなどで混ぜ合わせます。
(2) 別の容器で塩とぬるま湯を混ぜ合わせます。
(3) パンケースに(1)(2)の順に入れます。
(4) パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
(5) 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
(6) メニューボタンを押して⑧パスタ・うどんを選択します。
(7) スタート/ストップボタンを押して生地作りを開始します。

材　料	3~4人分
ぬるま湯（35～40℃）	150ml
塩	10g
強力粉	150g
薄力粉	150g
打ち粉（強力粉）	適量

2 休ませる

(1) できあがったらアラームが10回鳴ります。アラームが鳴ったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。

⚠注意
できあがったうどんはすぐに取り出す
生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。

(2) ラップなどに包んで、約2時間休ませます。（室温が高いときは冷蔵庫で休ませてください）

3 伸ばして切る

(1) 包丁やスケッパーで生地を4等分にします。
(2) 打ち粉をし、めん棒で約3mmの厚みになるまで伸ばします。
(3) 表面に打ち粉をして、端から折りたたみ、約3mm幅に切ります。

4 ゆでる

(1) 大きな鍋でたっぷりの湯を沸かし、うどんを8～13分間ゆでます。（ゆでる際は打ち粉をはらってください）
(2) 冷水で洗ってぬめりを取り、水を切ります。

生地の保存方法
【冷蔵庫で保存する場合】
生地に打ち粉をしてラップで包んでください。
【冷凍庫で保存する場合】
めんの太さに切ってからラップに包んでください。

⚠注意
なるべく早く使い切る
保存料などを使用していませんので、食品の管理にご注意ください。

メニューリスト⑨パン生地

パン生地をホームベーカリーで作ります。

お願い
- ●材料は正確に計量してください。
  材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。
- ●新しい材料を使ってください。
  ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
- ●室温・水温をチェックしてください。
  室温が30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。

メニューリスト⑨パン生地

材料（この表の上から順番に投入してください）	バターロール（12個分）	クロワッサン（12個分）
水＊1	150ml	140ml
卵	Mサイズ1/2個（約25g）	Mサイズ1/2個（約25g）
バター	50g	15g
砂糖	25.5g	25.5g
塩	5g	5g
スキムミルク	12g	6g
強力粉	280g	225g
薄力粉	―	55g
ドライイースト＊2	2.8g	3.3g

＊1 **室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
- ・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用し、水の分量を10ml減らしてください。
- ・室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。
- ・スキムミルクの代わりに牛乳を使用する場合は水の分量を減らしてください。（⇒8p参照）

＊2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

材料（パン生地ができあがってから）	バターロール(12個分)	クロワッサン(12個分)
ドリール（溶き卵）	Mサイズ1/2個(約25g)	Mサイズ1/2個(約25g)
折り込み用バター	―	140g(1cm厚に切っておく)

バターロール

1 生地を作る

(1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
(2) 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
(3) メニューボタンを押して⑨パン生地を選択します。
(4) スタート/ストップボタンを押して生地作りを開始します。

2 休ませる

(1) できあがったらアラームが10回鳴ります。アラームが鳴ったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。

⚠注意

できあがった生地はすぐに取り出す

生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。

(2) 取り出した生地をスケッパーで12等分（約45gずつ）し、なめらかな面を出して丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませます。
(3) その後、円すい形に軽く伸ばして、ふきんをかけて10〜15分休ませます。

3 成形する

(1) 生地を手で押さえて平たくし、めん棒で薄く伸ばします。
(2) 生地の端を手前に引っぱり、伸ばしながら巻きます。

Point 成形はしっかり巻き込んでください。
巻き方がゆるいと発酵中に横に広がりやすくなってしまいます。

4 発酵させる

(1) オーブン皿にクッキングシートをしきます。
(2) 成形した生地を巻き終わりの面を下にして並べて、水を霧吹きします。
(3) ラップをして、30〜35℃で40〜60分、約2倍の大きさになるまで発酵したら生地の表面にはけでドリール（溶き卵）を塗ります。

5 焼く

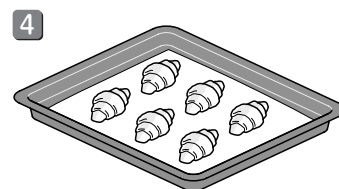
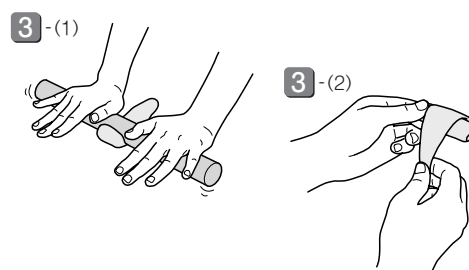
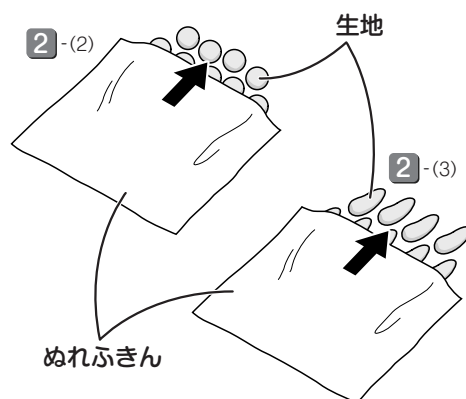
予熱した170〜200℃のオーブンで約15分焼きます。
※一度にオーブンに入りきらない場合は、残りの生地は発酵しすぎないように冷蔵庫に入れてください。
※焼き上げ温度は目安です。ご使用になるオーブンの取扱説明書をご参照の上、温度を調節してください。オーブンにより焼き上がりに差が出ます。

生地の保存方法

成形・発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れ替えて冷凍保存します。焼くときは30〜35℃で解凍してからドリールを塗って焼きます。

⚠注意

なるべく早く使い切る

保存料などを使用していませんので、食品の管理にご注意ください。

クロワッサン

1 生地を作る

(1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
(2) 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
(3) メニューボタンを押して⑨パン生地を選択します。
(4) スタート/ストップボタンを押して生地作りを開始します。

⚠注意

できあがった生地はすぐに取り出す

生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。

2 バターの折り込み

(1) できあがったらアラームが10回鳴ります。アラームが鳴ったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。
(2) 取り出した生地をボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30〜60分冷やします。
(3) 折り込み用のバターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包みます。20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15〜30分冷やします。
(4) 生地をめん棒で30×30cmに伸ばします。
(5) 30×30cmに伸ばした生地に（3）を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10〜20分休ませます。
(6) めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばします。
(7) 三つ折にしてラップで包み、冷蔵庫で10〜20分休ませます。
(8) 手順（6）（7）をあと2回繰り返して30〜60分冷やします。

3 成形する

(1) 生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし二等辺三角形に6等分します。
(2) 生地の端を手前に引っぱり、伸ばしながら巻きます。

Point 成形はしっかり巻き込んでください。
巻き方がゆるいと発酵中に横に広がりやすくなってしまいます。

4 発酵させる

(1) オーブン皿にクッキングシートをしきます。
(2) 成形した生地を巻き終わりの面を下にして並べて、水を霧吹きします。
(3) ラップをして、室温（約25〜30℃）で40〜60分、約2倍の大きさになるまで発酵したら生地の表面にはけでドリール（溶き卵）を塗ります。

5 焼く

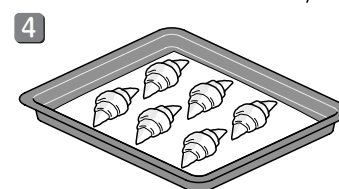
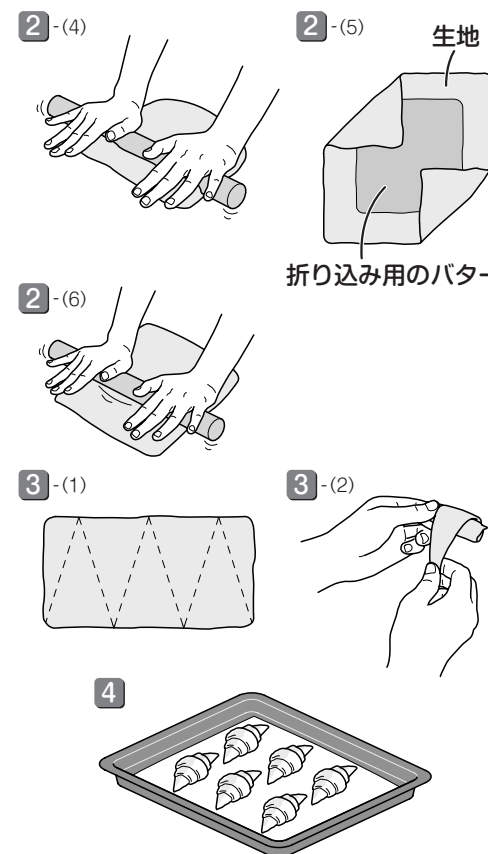
予熱した200〜220℃のオーブンで約10分焼きます。
※一度にオーブンに入りきらない場合は、残りの生地は発酵しすぎないように冷蔵庫に入れてください。
※焼き上げ温度は目安です。ご使用になるオーブンの取扱説明書をご参照の上、温度を調節してください。オーブンにより焼き上がりに差が出ます。

生地の保存方法

成形・発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れ替えて冷凍保存します。焼くときは30〜35℃で解凍してからドリールを塗って焼きます。

⚠注意

なるべく早く使い切る

保存料などを使用していませんので、食品の管理にご注意ください。

メニューリスト⑩ピザ生地

お願い

●材料は正確に計量してください。
材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。

メニューリスト⑩ピザ生地

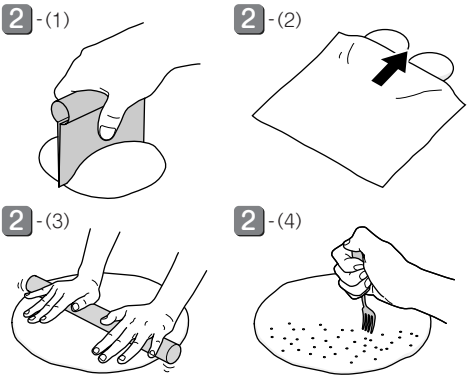
材　料	分　量
水＊	180ml
バター	15g
砂糖	8.5g
スキムミルク	6g
塩	5g
強力粉	280g
ドライイースト	2.8g

＊室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。

1 生地を作る

(1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
(2) 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
(3) メニューボタンを押して⑩ピザ生地を選択します。
(4) スタート/ストップボタンを押して生地作りを開始します。
(5) できあがったらアラームが10回鳴ります。アラームが鳴り終わったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。

2 成形する

(1) 生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。
(2) ふきんをかけて10～20分休ませる。
(3) クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。
(4) 生地にフォークで穴をあける。

3 具材を載せる

トッピングはお好みの具材をお選びください。

4 焼く

予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。

Point 生地は冷蔵庫で保管してください。
残りの生地は発酵しすぎてしまいますので、冷蔵庫で保管してください。

メニューリスト⑪ケーキ

お願い

●材料は正確に計量してください。
材料を正確に計量しないとできあがりが悪くなります。0.1gまで計量できるはかりをおすすめします。

メニューリスト⑪ケーキ

材　料	バターケーキ	ココアケーキ	紅茶ケーキ	かぼちゃケーキ
無塩バター＊1	110g	110g	100g	100g
砂糖	100g	100g	100g	80g
牛乳	15ml	—	—	30ml
卵(Mサイズ約50g)＊2	2個（約100g)	2個（約100g)	3個（約150g)	2個（約100g)
薄力粉＊3	180g	180g	180g	180g
ベーキングパウダー＊3	7g	7g	7g	7g
ココア	—	20g	—	—
紅茶＊4	—	—	5g	—
かぼちゃ＊5	—	—	—	100g

＊1 無塩バターは1cm角に切り、常温に戻してください。
＊2 卵はよく溶いておいてください。
＊3 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておいてください。
＊4 紅茶は、ティーバッグを使用するときは3個分をティーバッグから出して使用します。ティーバッグを使用しないときは茶葉を細かく刻んでください。
＊5 かぼちゃは2cm角に切り、やわらかくなるまで加熱しておいてください。

1 ケーキの作りかた

(1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
(2) 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
(3) メニューボタンを押して⑪ケーキを選択します。
(4) 焼き色ボタンを押して焼き色を選択します。
(5) スタート/ストップボタンを押します。
(6) できあがったらアラームが10回鳴ります。アラームが鳴り終わったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、パンケースを取り出します。

Point 取り出すときは「パンの取り出しかた（⇒13p）」を参照してください。
ケーキはパンに比べやわらかいので、勢いよく振って取り出すと型くずれしやすいのでご注意ください。

お願い
●**餅米は水に浸さないでください。**
浸すと餅米がやわらかくなります。
●**豆など固いものは入れないでください。**
フッ素コーティングを傷める原因になります。

メニューリスト⑫餅

餅（1個約35gの丸餅）	2合（約12個分）	3合（約18個分）
餅　米	280g（約2合分）	420g（約3合分）
水	180ml	260ml
餅とり粉＊	適　量	

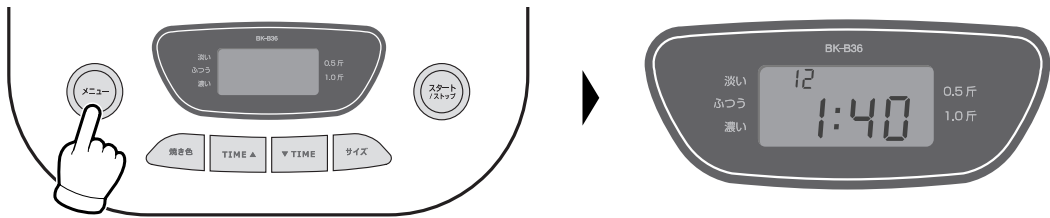
＊かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

1 材料を用意する

(1) 水がきれいになるまで餅米を洗ってください。
(2) 餅米をザルに入れて、30分間水を切ってください。
(3) パンケースに餅米と水を入れてください。

Point お好みのやわらかさにするには、水の量で調整してください。

2 メニューリストの⑫餅を選択し、スタートする

(1) 上ぶたを閉じてください。
(2) メニューボタンを押し、⑫餅を選択します。
(3) スタート／ストップボタンを押してください。

3 パンケースを取り出し、冷ます

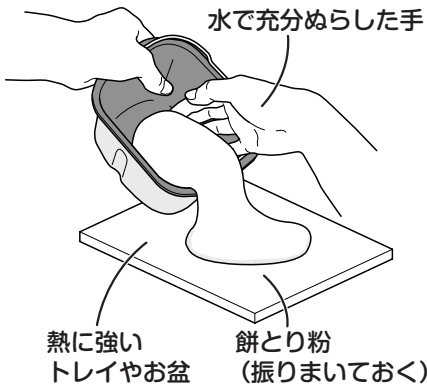
(1)「ピッピッ」と鳴ったらパンケースをすぐに取り出してください。
(2) パンケースにさわれるぐらいまで冷ましてください。（約5〜10分）

Point
・餅のできばえは、水の量、餅米の量や種類、新米か古米かなどによって変ります。
・放置しすぎると、餅の表面が固くなります。

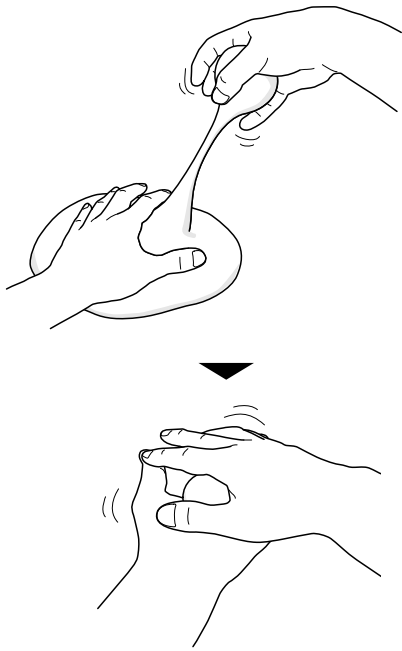
4 餅を取り出す

パンケースの底から持ち上げるように餅を取り出してください。

餅の保存方法

餅が冷めてから、餅とり粉をよくはらってください。
【部屋に保存する場合】
湿度や温度の低いところで約2日保存できます。
【冷凍庫に保存する場合】
ポリ袋を二重にして、口を閉じて約1カ月保存できます。

5 餅をちぎって、丸める

【すぐ食べる場合】
手を水でぬらしてください。

【保存する場合】
手に餅とり粉を付けてください。

メニューリスト①～⑦までのメニューでは、お好みで具材を追加することができます。

※各メニューの材料と一緒に、最初にパンケースに入れます。

※メニューリスト③、④の米粉を使用したメニューでは具材を入れるとうまく焼き上がらないことがあります。

追加できる具材

材　料	分量の目安	小麦粉の分量	水の分量	タイマー
野菜・チーズ かぼちゃ：ゆでてつぶす にんじん：すりおろす ほうれん草：ゆでてみじん切りにする しょうが：すりおろす たまねぎ：みじん切りにして炒める チーズ　：10mm角に切る	50gまで	各メニューの分量のまま変えない。	各メニューの分量から野菜の重さの80%分減らす。チーズの場合はそのまま減らさない。	×
果汁 ※トマト・オレンジ・りんごなどの果汁100%のものをよく冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。	水の分量まで	各メニューの分量のまま変えない。	各メニューの分量から果汁の分量だけ水を減らす。	×
穀類など ※米粉・ライ麦・全粒分・きな粉・ごまなどがご使用になれます。	30gまで	各メニューの分量から穀類の重さ分だけ減らす。	各メニューの分量のまま変えない。	○

※加熱した材料は冷めてから入れてください。

入れてはいけない具材

●**水分の多い生の野菜や果物**

パンがうまく焼けないことがあります。

●**たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（メロン、キウイ、イチジク、パパイヤ、マンゴー、パイナップルなど）**

たんぱく質分解酵素の働きにより小麦粉のグルテンの結合が分解されて、パン生地のまとまりがなくなり、パンが膨らみません。

缶詰などを使用するか、加熱することでたんぱく質分解酵素はなくなります。

●**固いものや大きい材料**

フッ素コーティングを傷つけることがあります。

お手入れ

⚠警告

お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く

感電やけが、やけどの原因になります。

お願い

●**お手入れは十分に冷めてから。**

使用直後は本体内部が熱くなっています。十分に冷めてからお手入れしてください。

●**お手入れには以下のものは使わない。**

シンナー、ベンジン、アルコールなどは使用しないでください。

本体

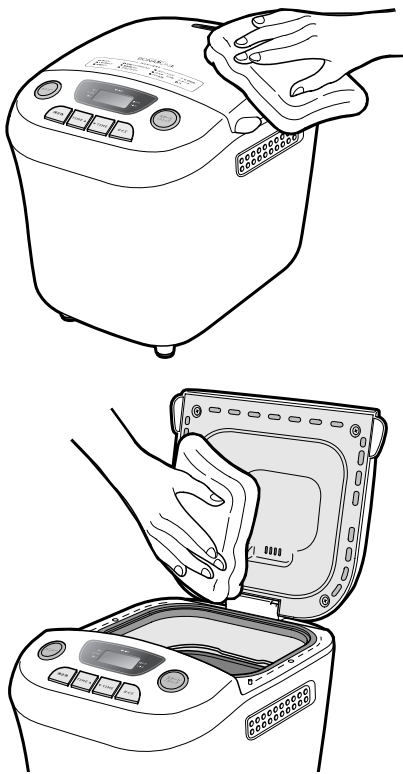
やわらかい布で汚れをふき取ってください。

⚠警告

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電・火災の原因になります。

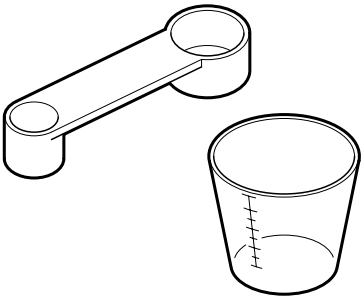
本体内側

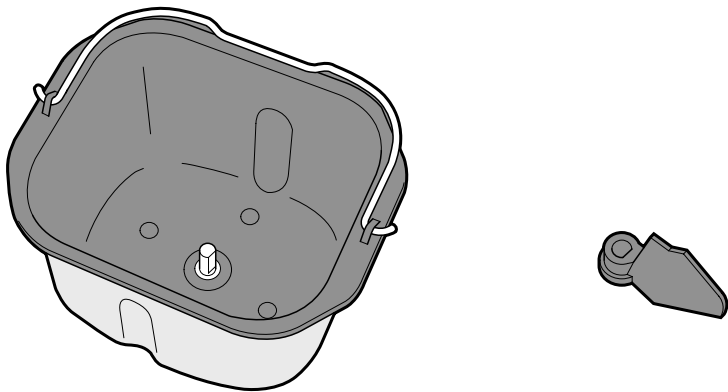
上ぶたの内側や本体内部に付いた汚れは、固くしぼったぬれぶきんなどでふき取ってください。
本体内部にこぼれた材料などは早めに取り除いてください。

計量スプーン・計量カップ

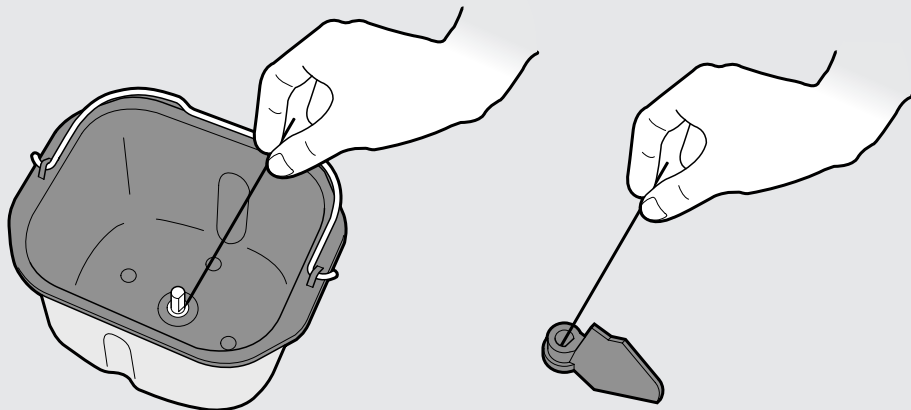
台所用中性洗剤でしっかり洗い、水気をよく切ってください。

⚠警告

食器乾燥機や食器洗浄機などを使用しない

変形・破損の原因になります。

パンケース・羽根

ご使用後は毎回必ずお手入れしてください。

お願い

- パンを取り出したらすぐにパンケースにぬるま湯を入れて、羽根軸についたパンをふやかしてください。
  時間をおくと羽根軸のまわりについたパンが固くなり羽根が取りはずしづらくなります。
- 残った生地などを取り除いて、やわらかいスポンジなどを使って水洗いしてください。
- 汚れがひどいときは台所用中性洗剤をご使用ください。
- 羽根や羽根軸に生地などがつまってしまった場合は、竹ぐしなどで取り除いてください。

- パンケースや羽根はよく乾燥させてください。
- パンケースを汚れたままで放置したり、水につけた状態で長時間放置しないでください。
  また、ナイロンたわし、みがき粉などを使用しないでください。
  パンケース内部のフッ素コーティングを傷めるおそれがあります。
- パンケース内部・羽根のフッ素コーティングは使用により、消耗します。色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。
  パンケース・羽根は消耗部品としてご購入いただけます（⇒41p参照）
- 食器乾燥機や食器洗浄器などは使用しないでください。

よくあるご質問

質問	回答
国内産の小麦でできた小麦粉は使えますか？	使うことができます。ただし、パン作りには、たんぱく質の多い強力粉（12～15%）が適しています。国内産の小麦でできた小麦粉は、グルテンの量が少なめのものが多く、収穫の時期などによってグルテンの量が異なる場合が多いため、パンの膨らみなど焼き上がりに差が出ます。
製パン用のミックス粉は使えますか？	ご使用になれます。 ご使用になるミックス粉に付属の取扱説明書をご参照ください。 ミックス粉によってはうまく焼き上がらない場合があります。
天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定で、うまく焼き上がりません。 ドライイーストをご使用ください。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	バターの代わりは、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でご使用ください。スキムミルクは牛乳で代用できます。（大さじ1＝70ml相当です） 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。
ミネラルウオーターは使えますか？	アルカリ水や強い酸性の水はご使用になれません。 硬度の高い外国のミネラル水もパン作りには適しません。 硬度は40～120の水が適しています。
浄水器や整水器の水は使えますか？	浄水器・整水器の水をお使いの場合は、水が中性（水道水と同程度のpH5.8～8.6）で、硬度40～120の範囲であることをご確認の上お使いください。 それ以外の場合はパンのできばえが悪くなる場合があります。
推奨以外のパン用米粉は使えますか？	必ず指定している成分を含む**米粉パン用ミックス粉**をご使用ください。 必要な成分を含んだ米粉以外ではうまく焼き上がりません。（⇒19p参照）
市販の料理本の分量で作れますか？	この取扱説明書では本製品に合わせて分量を記載しています。 他の分量ではうまく焼き上がらないことがあります。
0.5斤よりも小さなサイズの食パンは作れますか？ 1斤よりも大きなサイズの食パンは作れますか？	材料を少なくすると本製品の調理工程と合わないため、また材料が多いと、あふれてしまいうまく焼き上がりません。
パンの大きさや形や色が作るたびに違うのはなぜですか？	焼き上がったパンの大きさや形状は、わずかな材料の分量の差や、周囲の温度やタイマー予約の時間によって多少異なります。
ドライイーストの保存方法は？	開封後は、密封して冷蔵庫内で保存してください。 また、賞味期限は必ずお守りください。 古くなるとパンが膨らまなくなります。
パンの保存方法は？	食パンはスライスして、1枚ずつラップにくるんで冷凍保存します。 環境や材料などの条件により保存できる期間は異なります。
パン生地の保存方法は？	成形、発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れて冷凍保存します。
パスタ生地の保存方法は？	生地に打ち粉をしてラップでくるんで冷蔵保存してください。 冷凍保存する場合は、めんの太さに切って、ラップに包んでください。
パンを上手に切る方法は？	焼き上がり直後のパンは切りにくいので、少しあら熱を取ってからパン切り包丁を前後に動かして切ってください。

パンのできばえ診断

パンがうまく焼き上がらないときは、次のことをお調べください。

こんなときは	調べるところ
•パンが膨らまない、硬い （発酵時に十分膨らみきらず、パンが低く硬い）	•室温や材料の温度が低い 室温が低い(10℃以下)ときは、ぬるま湯(約30℃)をご使用ください。 •冷蔵庫から出した材料は常温にしばらく置いてから使う 本体をできるだけあたたかい場所に置いてください。 ※ぬるま湯が冷めないよう、タイマー機能は使わないでください。 •小麦粉・米粉の量に対して水分量が少ない（生地が硬くなり発酵が遅れる） 小麦粉・米粉をはかりで正確に計り、水を計量カップで正確に計ってください。さらに少しだけ(5ml程度)水を足してください。 •ドライイーストがレシピの分量より少ない レシピの分量より少なくならないよう計量してください。 •タイマー使用時、ドライイーストが塩や水に触れていた ドライイーストは、取扱説明書のレシピの表どおり、小麦粉の上に入れる •砂糖の代わりに人工甘味料・低カロリー甘味料を使っている 砂糖をご使用ください。（上白糖・グラニュー糖・黒砂糖など）
•パンが膨らまない、きめが粗く食感が悪い •パンの上が大きくへこむ （ぼそぼそする） （発酵中膨らむのに、できたパンがしぼみ風味が悪い）	•室温や材料の温度が高い 室温が高い（25℃以上）ときは、 ①冷水（約5℃）を使う ②水を少し（10ml程度）減らす 材料を冷蔵庫で冷やしてから使ってください。 本体をできるだけ涼しい場所に置いてください。 ※冷やした水や材料が温まらないよう、タイマー機能は使わないでください。 •小麦粉・米粉の量に対して水分量が多い（生地がゆるくなり発酵が早まる） 小麦粉・米粉をはかりで正確に計り、水を計量カップで正確に計ってください。 砂糖の代わりにはちみつを使ったとき、はちみつ相当分、水の量を減らしてください。 スキムミルクの代わりに牛乳を使ったとき、牛乳相当分、水の量を減らしてください。 •ドライイーストがレシピの分量より多い レシピの分量より少なくならないよう計量してください。 •砂糖の代わりに人工甘味料・低カロリー甘味料を使っている 砂糖をご使用ください。（上白糖・グラニュー糖・黒砂糖など）

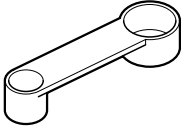
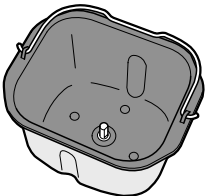
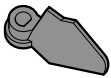
こんなときは	調べるところ
•形や膨らみかたが日によって違う	•室温、水温、材料の種類などの条件がわずかでも変わると膨らみかたが変わります。
•成形・発酵させた生地がべたつく	•発酵時間が長すぎませんか？
•クロワッサンがうまくできない	•折り込んだバターが溶けるとうまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてからバターを包み込んでください。
•パンの底に穴があいている	•羽根の形状の跡は残ります。
•パンの周囲に粉が付いている	•パンの材料が混ざらないで残ることがあります。ナイフなどで取り除いてください。
•パンの周囲に薄い板状の焼けた生地がつく	•焼き上げの際にパンの周囲に薄く生地が残る場合があります。気になる場合はナイフなどで取り除いてください。
•米粉パン（グルテンなし）を作ると粉残りが多い	•水より先に米粉を入れませんでしたか？
•切った断面がダマ状になっている	•焼き上がり直後に切りませんでしたか？焼き上がり直後はパンに弾力があり、うまく切れません。あら熱を取ってから切ってください。
•焼き上がったパンの天面の色が側面に比べて薄い	•パンの天面は側面に比べて焼き色が薄くなります。
•パンが粉状になっている	•パンケースに羽根を取り付けましたか？
•米粉パンのできばえが悪い	•小麦粉を使ったパンに比べ、米粉パンはできばえが悪くなることがあります。（⇒19、20p参照） •室温が高い（25℃以上）ときにタイマー予約をしませんでしたか？

こんなときは	調べるところ
•ケーキの生地で上部にバターが残っている	•バターを1cm角に切りましたか？ •バターを常温に戻しましたか？ •材料を順番どおりに入れましたか？
•ケーキの膨らみが足りない	•分量どおりに材料を入れましたか？ •ベーキングパウダーを入れましたか？ •薄力粉とベーキングパウダーは、ふるっていれましたか？
•うどんやパスタ生地がダマ状になる	•小麦粉が少なすぎませんか？ •小麦粉をよく混ぜてから入れましたか？ •水の分量が多すぎませんか？ •うどんは、ぬるま湯を使いましたか？
•うどんやパスタの生地が手にくっつく・まとまらない	•小麦粉が少なすぎませんか？ •打ち粉をしましたか？ •水の分量が多すぎませんか？
•うどんやパスタのめんがくっつく	•めん状に切ってから時間がたっていませんか？ •打ち粉を十分にしましたか？
•つきあがった餅に粒々が残っている	•餅米が多すぎませんか？ •水が少なすぎませんか？ •餅米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？（空調の風が直接当たると乾燥が進みます） •うるち米が混ざっていませんか？ •古米を使っていませんか？

修理を依頼される前に

修理サービスを依頼される前に、次のことをお調べください。

こんなときは	調べるところ	直しかた
•表示部に何も表示されない	·差し込みプラグがコンセントに差し込まれていない	·差し込みプラグをコンセント（AC100V）に差し込む 10p参照
•途中で運転が止まった	·運転中に停電した ·運転中に差し込みプラグが抜けた	·約10分以上停電すると運転を中止します。通電を確認後、再度差し込みプラグをコンセント（AC100V）に差し込む 16p参照
•こげくさいにおいがする	·本体内部に粉や材料などがこぼれて付着している	·本体が冷めている状態でお手入れをする 33·34p参照
•スタート/ストップボタンを押しても停止しない	·スタート/ストップボタンを長押ししていない	·スタート/ストップボタンはアラームが鳴るまで約2秒間押し続ける 11p参照
•タイマーでセットしたのに動作しない	·タイマーボタンで焼き上がりまでの時間をセットした後、スタート/ストップボタンを押していない	·時間を設定後、必ずスタート/停止ボタンを押して、表示部の「:」が点滅していることを確認する 15p参照
•ボタンを押しても運転しない	·タイマー予約中	·タイマー予約中はボタンを押しても運転しません。
	·メニューリスト④米粉（グルテン入り）、⑫餅を使用している	·最初の工程が「こね」ではないので動作しているように見えませんが、「:」が点滅していれば動作しています。
•運転中、音がする	工程によっては音がすることがありますが異常ではありません。特に生地をこねるときは生地がパンケースにぶつかり、大きな音がしたり、振動したりします。その他にスイッチの切り替え音がすることがあります。	
•羽根がとれて焼き上がったパンに入ってしまう	·**製品の不良や故障ではありません。**お手入れしやすいよう抜けやすくなっています	·お手入れのページを参照してください。 33·34p参照

こんなときは	調べるところ	直しかた
•工程の途中、ねかし・発酵のときに羽根が止まって動かない	**製品の不良や故障ではありません。** ねかし・発酵の最中は、羽根が動かないので止まっているようにみえます。	
•**発酵**の途中で急に羽根がまわる	**製品の不良や故障ではありません。** 生地のガスを抜くためです。	
•焼き上がったパンの底に穴があく	**製品の不良や故障ではありません。** 羽根のあとは、穴があきます。	

修理を依頼される場合は「保証とアフターサービス」（巻末）をご覧ください。

表示部にエラー記号が表示されたときは、次のことをお調べください。

エラー表示	解除のしかた	状　態
H：HH （点滅し、アラームが連続して鳴る）	差し込みプラグをコンセントから抜くとアラームが止まり、H：HH表示が消えます。	本体内部が高温なので動作しません。冷めてからご使用ください。
L：LL （点滅し、アラームが連続して鳴る）	差し込みプラグをコンセントから抜くとアラームが止まり、L：LL表示が消えます。	本体内部の温度が低すぎるので動作しません。室温が0℃以上の部屋で、しばらくたってからご使用ください。
E：E0，E：E1 （点滅し、アラームが連続して鳴る）	**スタート／ストップボタン**を押すとアラームが止まり、エラー表示は点滅し続けます。	温度センサーの故障です。弊社サービスセンターへご連絡ください。

修理サービスを依頼される場合は「保証とアフターサービス」（⇒巻末参照）

交換部品

交換部品を依頼される場合は「保証とアフターサービス」をご覧ください。（⇒巻末参照）

計量スプーン	計量カップ	パンケース	羽根
EX-3136-00	EX-3135-00	EX-3235-00	EX-3236-00

仕　様

品　　番	BK-B36
電　　源	AC100V 50-60Hz
タ イ マ ー	最長13時間（10分単位）
消 費 電 力	560W
食パンの粉（小麦粉）容量	150g（0.5斤）／250g（1斤）
外 形 寸 法	幅230×奥行き290×高さ280mm（本体のみ）
質　　量	4.0kg
電源コード長さ	1.0m
安 全 装 置	温度ヒューズ 172℃ 2個
付　属　品	計量スプーン、計量カップ、羽根

MEMO

キリトリ線

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ） 無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に商品と本書をご提示ご持参いただきお申しつけください。
   （ロ） お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げ販売店または当社サービスセンターにご相談ください。
3. ご贈答品等で本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ） 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ） お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ） 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ） 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ） 一般家庭用以外（例えば、業務用としての使用）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ） 本書のご提示がない場合
   （ト） 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社サービスセンターにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

※This warranty is valid only for Japan.